Aros de cebolla caseros

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

Descripción:

Los aros de cebolla son el plato perfecto para fiestas y comidas informales acompañado de otros fritos y unas salsa.

Ingredientes para 4 personas :

- ?1 cebolla grande
- ?1 taza de harina
- ?1 yema de huevo
- ?1 cucharada de levadura
- ?1 vasito de leche
- ?aceite ?sal

Preparación:

Paso 1

1.Lo primero que debemos hacer es pelar bien la cebolla, cortarla en aros más o menos fino y ponerlas en un bol con agua fría durante una media hora. 2.Mientras, en otro recipiente mezclamos la sal, la harina y la levadura. 3.En un vaso añadimos la leche y deshacemos la yema en ella, agregamos una cucharada de aceite y esa mezcla la sumamos a la mezcla con la harina. Removemos bien hasta que quede una crema uniforme. 4.Después escurrimos bien lo aros de cebolla y los vamos remojando en la crema, cuidando de que que en bien cubiertos por todas partes. 5.Ya solo queda poner un chorro de aceite abundante y, cuando esté bien caliente, ir agregando los aros y dejando que se frían hasta que queden un poco dorados.